



传奇源自拉菲罗斯柴尔德 2018

一百五十年来，我们的酿酒大师酿造出最为精美的波尔多葡萄酒，在传统酿造工艺和高精尖技术之间探寻到最佳的平衡点，缔造出的佳酿承载着拉菲罗斯柴尔德男爵酒业公司的优雅印记。

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Graves, 波尔多, 法国

格拉夫产区是距离波尔多市最近的葡萄园，坐落于波尔多的东南方，长长地铺在加龙河左岸的土地上。

风土：格拉夫以土壤为名，在富含化石的粘土和石灰质土上覆盖着砾质土壤。这是波尔多唯一一个以其风土为名的产区名称。这片地区地理位置优越，南部的朗德森林保护葡萄园免遭恶劣天气的影响，而附近的加龙河则让葡萄树远离干旱。这些圆润的石子除了将自己的名字赋予产区以外，还有其他的特殊功能。它们能够保存热量，从而促进葡萄缓慢的逐步成熟。

■ 年份总结

2018无疑将成为波尔多的一个大年，尽管这年的天气尤为反复无常：冬、春两季雨水极多，带来了酒农从未经历过的霉菌压力；5到7月的几场毁灭性冰雹事件，让有些葡萄园失去了直至80%的收成。幸而，这一情况在自2003年来最为炎热的夏季得到了大幅改善。天气条件回归至让葡萄获得优秀成熟度的理想条件，即高温、晴朗的白天和清凉夜晚之间的对比有助于葡萄形成浓郁的芳香，以及在糖酸之间达到很好的平衡度。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得，除梗、破皮后被导入配备温控设施的不锈钢酒罐中进行发酵。发酵时温度被控制在28°C，浸渍期长达两周，期间进行淋皮，确保以轻柔的方式提取出单宁。苹果酸-乳酸发酵后，20%的葡萄酒在法国橡木桶中陈酿12个月的时间。

■ 品酒笔记

呈美丽的深红宝石色泽。

香气低调、优雅，将甘草和焦糖的香脂气息与石墨和黑胡椒的幽香结合在一起。

口感饱满、和谐，让入口时的甜润感充分表现出来。单宁细腻又丝滑，余韵悠长，带着甘草糖的回甘。



技术信息

葡萄：梅洛 63%，赤霞珠 32%，品丽珠 5%

产量：60 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

ph值：3.52

总酸度：3.66 g/l